4.007 Kelové knedličky
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
maslo	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
vajcia	7	0,35	8	0,40	9	0,45	12	0,60
strúhanka	0,20	0,20	0,35	0,35	0,40	0,40	0,55	0,55
krupica detská	0,20	0,20	0,35	0,35	0,40	0,40	0,55	0,55
kel čerstvý	1,00	0,80	1,30	1,04	1,50	1,20	1,50	1,20
soľ	0,03	0,03	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
cesnak	0,07	0,06	0,08	0,07	0,10	0,09	0,12	0,11
hmotnosť porcie v g	15		20		25		30	

Receptúra

Výrobný postup

Očistený, umytý kel uvaríme v slanej vode, vyberieme, necháme vychladnúť a pomelieme. Maslo, soľ a žĺtky dobre vymiešame, pridáme zomletý kel, strúhanku, krupicu a tuhý sneh z bielkov. Zamiešame a formujeme malé knedličky, ktoré varíme 20 minút.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	157	38	1,07	2,1	0,0	3,4	0,4	15,5	0,2	0,062	0,0	0,0	2,2	0,0
B	208	50	1,49	2,2	0,0	5,7	0,5	20,0	0,2	0,076	0,0	0,0	2,9	0,0
C	243	58	1,67	2,7	0,0	6,5	0,6	21,8	0,3	0,085	0,0	0,0	3,1	0,0
D	284	68	1,90	3,2	0,0	7,6	0,6	23,6	0,3	0,093	0,0	0,0	3,4	0,0